

NERVETTI DI BOVINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Nervetti di bovino.



La storia

I nervetti sono alimenti semplici, sani e contrariamente a quanto si crede, contengono pochissimi grassi. Si prestano a preparazioni non molto elaborate proprio per la loro semplicità. Considerati da sempre come un sottoprodotto della macellazione dei bovini, tanto da essere definiti il “quinto quarto”, i nervetti erano il cibo destinato ai poveri. Quella dei nervetti è una ricetta di antica tradizione padovana, anche se essa probabilmente è stata ripresa e rielaborata da una ricetta lombarda dei “gnervitt”, secondo i gusti e utilizzando ingredienti locali. I nervetti sono, tuttora, uno dei piatti serviti nelle osterie per accompagnare la mescita al banco.

Descrizione del prodotto

I nervetti sono i tendini delle zampe del bovino, che uniscono la zampa al ginocchio. In pratica è la cartilagine del ginocchio e dello stinco del vitello. Si presentano tagliati a listarelle o a dadini, di colore biancastro, trasparente gelatinoso e vengono aromatizzati con ingredienti diversi a seconda della tradizione familiare.

Processo di produzione

Il prodotto viene pulito, lavato accuratamente e messo a cuocere in acqua, con carote, sedano e sale grosso. La cottura deve durare a lungo (dalle 2 alle 4 ore), per permettere al prodotto di diventare sufficientemente morbido, poi i nervetti vengono tolti dall’acqua e lasciati raffreddare in cella frigorifera, tagliati a mano o a macchine e conditi in varie maniere: con aglio e abbondante prezzemolo oppure con cipolla e fagioli o con giardiniera di verdure.

Usi

I nervetti non si conservano a lungo dopo la preparazione; vanno consumati preparandoli in insalata assieme ad altri prodotti e accompagnandoli con polenta abbrustolita.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso alcune rivendite alimentari e macellerie della provincia di Padova.

Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

